

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 1 dari 4

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK PIUS X Magelang
Mata Pelajaran	: Pengolahan Usaha Patiseri
Kelas/Semester	: XI Patiseri/ I
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit
Standar Kompetensi	: Melakukan Pengelolaan Usaha Patiseri
Kompetensi Dasar	: Merencanakan Usaha Jasa Patiseri Berdasarkan Menu.
Indikator	: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan bermacam-macam tipe menu sesuai standar perusahaan. 2. Merencanakan usaha berdasarkan menu. 3. Menyebutkan jenis usaha patiseri. 4. Merencanakan menu, peralatan, perabot, tempat dan tenaga kerja. 5. Menjelaskan sistem kontrol kualitas produksi. 6. Merencanakan anggaran dari susunan menu untuk mengetahui biaya produksi.
Nilai – Nilai Karakter	: Disiplin, tanggungjawab, ketelitian, mandiri, kreatif, peduli lingkungan, rasa ingin tahu, inovatif, kerjasama, berani menanggung resiko, ketekunan, gemar membaca.

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan bermacam-macam tipe menu.
2. Siswa mampu merencanakan usaha patiseri berdasarkan menu.
3. Siswa mampu menyebutkan jenis usaha.
4. Siswa mampu merencanakan menu, peralatan, perabot, tempat, tenaga kerja.

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 2 dari 4

5. Siswa mampu menjelaskan sistem kontrol kualitas produksi.
6. Siswa mampu merencanakan anggaran dari susunan menu untuk mengetahui biaya produksi.

B. Materi Pembelajaran

1. Merencanakan dan menyiapkan menu.
2. Peralatan, perabot, dan tempat tenaga kerja.
3. Mengawasi pengelolaan usaha.

C. Metode, Model dan Media Pembelajaran

1. Metode : Tanya jawab, diskusi, ceramah.
2. Model : *Examples Non Examples*.
3. Media : Slide PowerPoint.

D. Sumber Alat dan Bahan Pembelajaran

Sumber Belajar : <http://kualitasmakanan.blogspot.co.id> diakses pada Kamis, 4 Agustus 2016 pukul 12.23 pm.

Buku "Pengelolaan Usaha" Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan 1979.

Buku "Restoran dan Segala Permasalahannya" Marsum WA, Yogyakarta. 1991.

Alat Pembelajaran : LCD Projector, papan tulis, penghapus, spidol, kertas soal.

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 3 dari 4

E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Berdoa dengan tujuan menanamkan kebiasaan pribadi siswa bahwa pengembangan diri harus selaras dengan nilai kerohanian. Guru mengecek kehadiran siswa. Sebagai pembuka (apersepsi), guru menayakan pengolahan usaha patiseri. Menyampaikan tujuan mempelajari Merencanakan Usaha Jasa Patiseri Berdasarkan Menu. 	15 menit
Inti	<p>Eksplorasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menanyakan pendapat beberapa siswa tentang pengertian Perencanaan Usaha. Guru memberikan tanggapan terhadap pendapat siswa tentang perencanaan usaha. <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menggunakan media power point untuk memberikan penjelasan tentang Merencanakan Usaha Jasa Patiseri Berdasarkan Menu. Guru memberikan gambar dan membagi siswa menjadi beberapa kelompok untuk mendiskusikan. Masing-masing mempresentasikan pendapat. Guru memberikan tugas kepada kelompok untuk membuat rancangan usaha patiseri. Setiap kelompok maju kedepan untuk mempresentasikan hasil rancangan usaha. <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan <i>post test</i> untuk mengukur keterserapan materi. Guru memberikan <i>review</i> materi yang telah di sampaikan. 	245 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan motivasi kepada siswa untuk belajar Merencanakan Usaha Jasa Patiseri Berdasarkan Menu di luar pelajaran Guru memberikan informasi materi pokok yang akan di berikan pada pertemuan berikutnya dan 	10 menit

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 2 dari 4

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	memberikan saran untuk menacari secara mandiri materi tersebut dari buku atau interenet. - Pembelajaran ditutup dengan doa.	

F. Referensi

<http://kualitasmakanan.blogspot.co.id> diakses pada Kamis, 4 Agustus 2016 pukul 12.23 pm.

Buku "Pengelolaan Usaha" Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan 1979.

Buku "Restoran dan Segala Permasalahannya" Marsum WA, Yogyakarta. 1991.

G. Evaluasi

Post Test

Soal


- Menu yang disusun dengan disertai harga untuk setiap makanan yang dicantumkan pada daftar menu adalah...
 - Menu a la carte
 - Menu table d'hote
 - Menu buffet
 - Menu lunch
- Satu set susunan menu yang merupakan hidangan lengkap (complete meal) dengan satu harga tertentu adalah...
 - Menu a la carte
 - Menu table d'hote
 - Menu buffet
 - Menu lunch
- Yang biasa disajikan dalam *breakfast menu* adalah..
 - Fruits, Bread, eggs, milk.
 - Steak, sandwich, coke, dressing.
 - Rice cripes, pancake, meatball, lime.
 - Satay, honey, vegetable, coffe
- Tea time menu selingan diantara lunch dan dinner yang terdiri dari ...
 - Heavy menu*
 - Soft snack menu*
 - Light meal menu*
 - Junk food menu*
- Menu yang biasanya paling lengkap dalam sehari adalah menu...

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 1 dari 4

- a. *Breakfast*
 - b. *Supper*
 - c. *Tea time*
 - d. *Dinner*
6. Yang perlu diperhatikan dalam perencanaan menu adalah...
 - a. Gaya hidup
 - b. Trend
 - c. Kebiasaan makan
 - d. *Plating*
7. Bahan makanan sisa berikut yang masih bisa digunakan kembali adalah...
 - a. Sayur lodeh
 - b. Nasi goreng
 - c. Ayam goreng
 - d. Soto betawi
8. Berikut jenis usaha yang bersifat semi komersil adalah...
 - a. Panti asuhan
 - b. Kafetaria Industri
 - c. Restoran hotel
 - d. Bakery
9. Sweet Shop adalah outlet yang membuat dan menjual...
 - a. Kue
 - b. Pastry produk
 - c. *French dessert*
 - d. Permen
10. Restoran kecil yang menyajikann masakan perancis adalah...
 - a. Cafetaria
 - b. Delicatessen
 - c. Bistro
 - d. Café
11. Bagian dapur dalam perencanaan usaha terdiri atas bagian..
 - a. Belanja, keuangan, produksi
 - b. Perencanaan, pengolahan, penjualan
 - c. Perhitungan, pembuatan, penyajian
 - d. Persiapan, pengolahan, penyelesaian
12. Yang mempengaruhi kebiasaan makan seseorang adalah...
 - a. agama, daerah, dan suku bangsa
 - b. agama, negara, dan pendidikan
 - c. norma, adat istiadat, status sosial
 - d. letak geografis, keamanan, selera

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 1 dari 4

13. Yang di maksud bagian pelayanan dalam perencanaan usaha adalah..

- | | |
|----------------|----------------------------|
| a. Pelayan | c. Kamar hotel |
| b. Ruang makan | d. <i>Customer service</i> |

14. Pernyataan yang tepat mengenai Modal Usaha adalah...

- | | |
|---|---------------------------------------|
| a. Modal usaha harus banyak | c. Modal usaha tidak boleh |
| b. Modal usaha menyesuaikan jenis usaha | menghutang |
| | d. Modal usaha bukan hal yang penting |

15. Usaha yang menekankan pada keuntungan yang sebesar – besarnya adalah..

- | | |
|--------------------|------------------|
| a. Usaha komersil | c. Usaha profit |
| b. Usaha nonformal | d. Usaha mandiri |

H. Penilaian

Rubrik Penilaian

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Menu a la carte	Memberikan tanda silang pada option “a”	10
2	Menu table d’hote	Memberikan tanda silang pada option “b”	10
3	Fruits, Bread, eggs, milk	Memberikan tanda silang pada option “a”	10
4	<i>Light meal menu</i>	Memberikan tanda silang pada option “c”	10
5	<i>Dinner</i>	Memberikan tanda silang pada option “d”	10
6	Kebiasaan makan	Memberikan tanda silang pada option “c”	10
7	Ayam Goreng	Memberikan tanda silang pada option “c”	10
8	Kafetaria Industri	Memberikan tanda silang pada option “b”	10
9	Permen	Memberikan tanda silang pada option “d”	10
10	Bistro	Memberikan tanda silang pada option “c”	10
11	Persiapan, pengolahan, penyelesaian	Memberikan tanda silang pada option “d”	10
12	agama, daerah, dan suku bangsa	Memberikan tanda silang pada option “a”	10
13	Ruang makan	Memberikan tanda silang pada option “b”	10

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------

	SMK PIUS X KOTA MAGELANG		
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
	Semester 1	Pengolahan Usaha Patiseri	Hal. 3 dari 4

No	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
14	Modal usaha menyesuaikan jenis usaha	Memberikan tanda silang pada option “b”	10
15	Usaha komersil	Memberikan tanda silang pada option “a”	10

Penghitungan

Total skor : 150

Nilai akhir : Total skor : 15

Guru Pembimbing

Magelang, 5 Agustus 2016
Mahasiswa PPL

Yuliana Driani, S.Pd.
NIP. 2011.08.0256

Faiq Abdul Aziz
NIM. 13511241062

Mengetahui,
Kepala SMK PIUS X Magelang

Dra. D Anjar Wulansari
NIP.1995.10.0095

Dibuat oleh Faiq Abdul Aziz	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi doumen tanpa ijin tertulis dari SMK PIUS X Magelang	Diperiksa oleh:
-----------------------------	---	-----------------